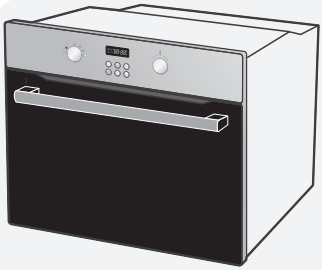
SAMSUNG

CZ

Návod k instalaci a obsluze

Vestavná trouba



BF64CBB/BF64CBST

Návod k obsluze

CE

Údaje o vaření a pečení jsou pouze informativní.
Výrobek je určen pro domácí použití.
Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.

Obsah

Použití tohoto návodu 2

Bezpečnostní pokyny 2
Bezpečnost při použití elektrického proudu 2
Bezpečnost během použití 3

Pokyny k likvidaci 3

Instalace trouby 4
Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika. 4
Instalace do spodní skříňky 4
Připojení ke zdroji energie 5
Instalace do horní skříňky. 6

Části a funkce 7
Trouba 7
Ovladače trouby 8
Příslušenství 9
Používání příslušenství 10
Bezpečnostní vypnutí 10
Chladicí ventilátor 10

Před uvedením do provozu 11
Nastavení času. 11
Úvodní čištění. 12
Funkce trouby. 13
Test nádob 19

Použití trouby 20
Nastavení režimu pečení 20
Nastavení teploty trouby. 21
Vypnutí trouby 22
Čas ukončení pečení 22
Délka pečení. 23
Odložené zapnutí pečení 24
Časovač 26
Rozsvícení / zhasnutí osvětlení trouby 27
Dětský zámek. 27
Vypnutí akustických signálů 27

Čištění a péče 28
Katalytický emailový povrch 29
Čištění dvířek trouby. 30
Výměna žárovky. 34

Záruka a servis 35
Často kladené otázky a odstraňování problémů 35

Technické údaje 37

Použití tohoto návodu

CZ

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu značky SAMSUNG.
Tento návod k obsluze obsahuje důležité informace o bezpečnosti a pokyny určené k tomu, aby vám pomohli s ovládáním a péčí o vaši novou troubu.
Před uvedením trouby do provozu si přečtěte tento návod a uschovejte ho pro případné další použití.

Důležité

Poznámka

Bezpečnostní pokyny

Troubu může instalovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Instalační technik je odpovědný za připojení zařízení ke zdroji energie a dodržení odpovídajících bezpečnostních opatření.

Bezpečnost při použití elektrického proudu

Pokud byla trouba během přepravy poškozena, nepřipojujte ji.

- Toto zařízení smí ke zdroji energie připojit pouze **kvalifikovaný elektrikář**.
- V případě poruchy nebo poškození trouby troubu nepoužívejte.
- **Opravy** přenechte zásadně **autorizovanému technikovi**. Nesprávně provedené opravy mohou mít za následek značné riziko pro vás i ostatní uživatele. Pokud trouba vyžaduje opravu, kontaktujte servisní centrum SAMSUNG nebo svého prodejce.
- Pokud je poškozený napájecí kabel, musíte ho nechat vyměnit za nový kabel dodaný výrobcem nebo autorizovaným servisem.
- Elektrické kabely by se neměly dotýkat trouby.
- Trouba by ke zdroji energie měla být připojena pomocí schváleného jističe nebo pojistky. Nepoužívejte rozdvojky ani prodlužovací kabely.
- Identifikační štítek naleznete na pravé straně dvířek zařízení.
- Zdroj energie zařízení by měl být během opravy a čištění trouby vypnutý.
- Při zapojování elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby buďte opatrní.

VAROVÁNÍ

Před výměnou žárovky zařízení odpojte od zdroje energie, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Během provozu se vnitřek trouby velmi zahřeje.

Bezpečnostní pokyny (pokračování)

CZ

Bezpečnost během použití

- Tato trouba je určena pouze k přípravě domácích pokrmů.
- Během použití se vnitřek trouby zahřeje natolik, že může způsobit popáleniny. Proto se nedotýkejte topných těles ani vnitřku trouby, dokud zcela nevychladnou.
- Nikdy v troubě neskladujte hořlavé materiály.
- Pokud je trouba používána déle a je roztopena na vyšší teplotu, povrch trouby se zahřeje.
- Během provozu dávejte pozor při otevírání dvířek, protože z nich může prudce vyvanout horký vzduch a pára.
- Při vaření pokrmů obsahujících alkohol se může alkohol při vysokých teplotách odpařovat a tyto páry se mohou vznítit, pokud by přišly do styku s horkými částmi trouby.
- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte vysokotlaké a parní čističe.
- Během používání trouby udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Mražené pokrmy, např. pizzu, připravujte na roštu. Pokud použijete plech, mohou se tyto pokrmy z důvodu větších teplotních rozdílů zdeformovat.
- Na dno trouby nelijte vodu, pokud je trouba horká. Mohli byste tak poškodit emailovou povrchovou úpravu.
- Během pečení musí být dvířka trouby zavřená.
- Dávejte pozor při otevírání dvířek na konci parního čištění trouby; voda na dně je horká.
- Dno trouby nevystýlejte hliníkovou fólií a nepokládejte na ně plechy ani pekáče. Hliníková fólie by bránila teplu, což by mohlo mít za následek poškození emailové povrchové úpravy a způsobit tak nepovedený kuchařský výsledek.
- Ovocné šťávy zanechávají skvrny, které z emailového povrchu trouby nelze odstranit. Proto při přípravě koláčů obsahujících hodně šťávy používejte hlubší nádoby.
- Nádoby neodkládejte na dvířka trouby.
- Toto zařízení není určeno k použití malými dětmi nebo nepovolanými osobami bez dozoru odpovědné dospělé osoby, která zajistí, aby bylo zařízení použito bezpečným způsobem.
- Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si nebudou se zařízením hrát.

Pokyny k likvidaci

Likvidace obalového materiálu

- Materiál použitý k zabalení tohoto zařízení je recyklovatelný.
- Obalový materiál vyhoďte do kontejnerů na tříděný odpad.

Likvidace starého zařízení

VAROVÁNÍ
Před likvidací vašeho starého zařízení ho učiňte nepoužitelným, aby nemohlo být zdrojem případného nebezpečí.

To učiníte tak, že zařízení odpojíte a odstraníte zástrčku zařízení.

S ohledem na ochranu životního prostředí je důležité zlikvidovat staré zařízení odpovídajícím způsobem.

- Zařízení nesmíte likvidovat spolu s komunálním odpadem.
- Informace o sběrných místech nebo termínech svozu odpadu tohoto typu vám poskytne místní úřad.

Instalace trouby

CZ

☛ Toto zařízení může ke zdroji energie připojit pouze kvalifikovaný elektrikář.

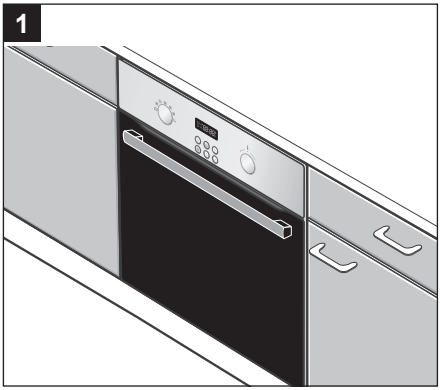
Trouba musí být instalována podle dodaných pokynů.
Po instalaci odstraňte z dvířek ochrannou vinylovou fólii.

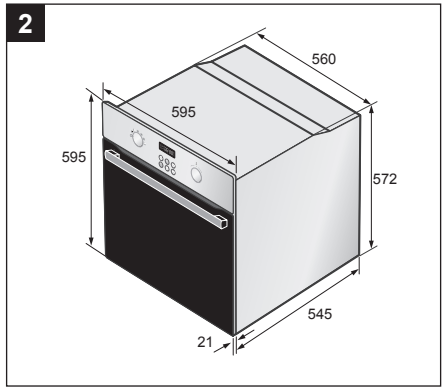
Bezpečnostní pokyny pro instalačního technika

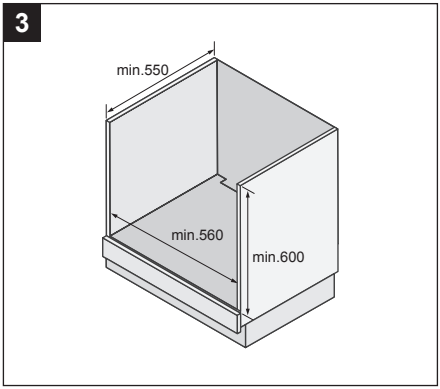
- Instalace musí garantovat ochranu proti vystavení se součástem pod napětím.
- Kuchyňská linka, do které se bude zařízení instalovat, musí odpovídat požadavkům na stabilitu podle normy DIN 68930.

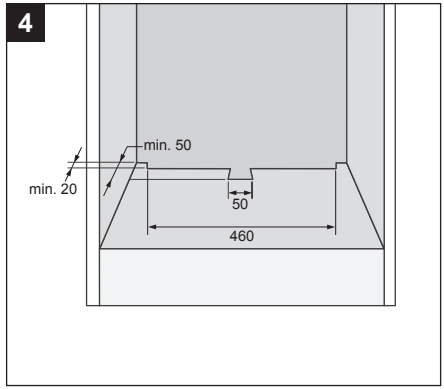
Instalace do spodní skříňky

- Dodržte požadavky na minimální světlost.
- Troubu po instalaci zajistěte po obou stranách šrouby.





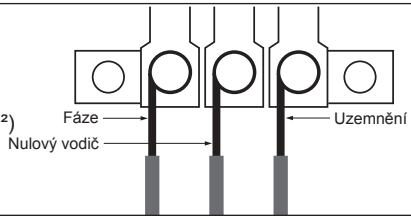




CZ

5

Připojení trouby ke zdroji energie
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²)



Připojení ke zdroji energie

Elektrické připojení trouby musí být realizováno podle štítku umístěného na zadní straně zařízení a to elektrikářem, který zajistí, aby zařízení bylo připojeno v souladu s instalačními pokyny a místními předpisy.

Pokud zařízení nepřipojíte ke zdroji energie pomocí zástrčky, musíte na napájecí stranu připojit polarizovaný vypínač (s kontaktní šířkou min. 3 mm), abyste tak dodrželi bezpečnostní požadavky.

⊠ Při zapojení zdroje energie se aktivuje elektronika trouby; to na pár sekund neutralizuje osvětlení. Elektrický kabel (H05 RR-F nebo H05 W-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²) musí být dostatečně dlouhý, aby bylo možné troubu vytáhnout ze skříňky a postavit na zem před ní.

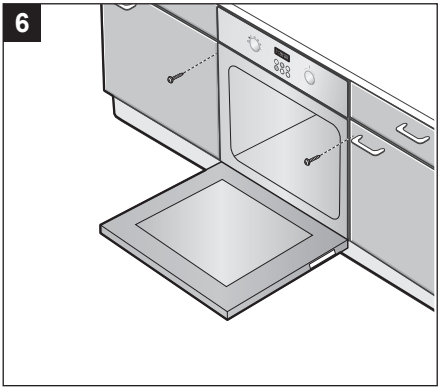
Otevřete dole zadní kryt trouby (pomocí plochého šroubováku) a před zapojením vodičů do odpovídajících koncovek zcela vyšroubujte šroub a svorku kabelu.

Zemnicí vodič musíte připojit ke koncovce trouby (⏚).

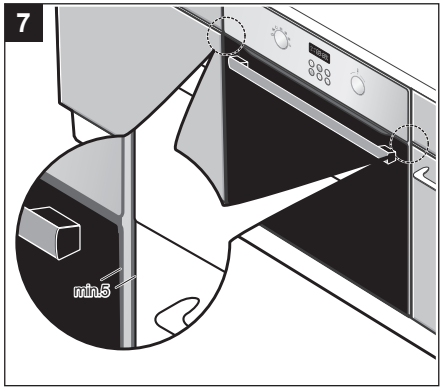
Pokud je trouba připojená ke zdroji energie pomocí zásuvky, musí zůstat tato zásuvka po připojení trouby snadno dostupná.

Neneseme žádnou odpovědnost v případě nehody, která je příčinou nesprávného nebo chybějícího uzemnění.

6



7

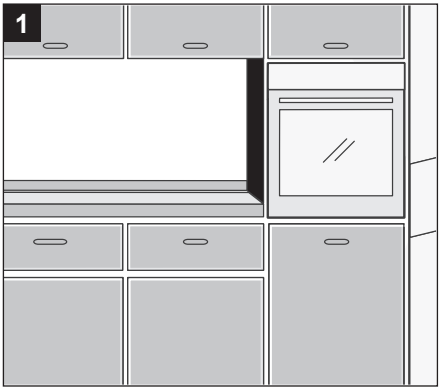


CZ

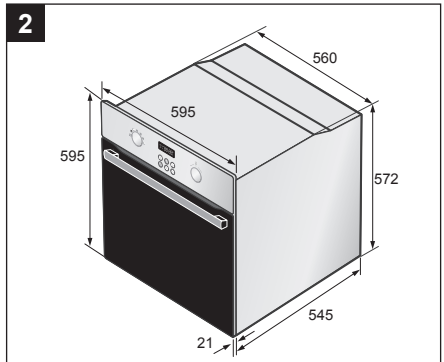
Instalace do horní skříňky

- Dodržte požadavky na minimální světlost.
- Troubu zasuňte na místo ve správném úhlu.

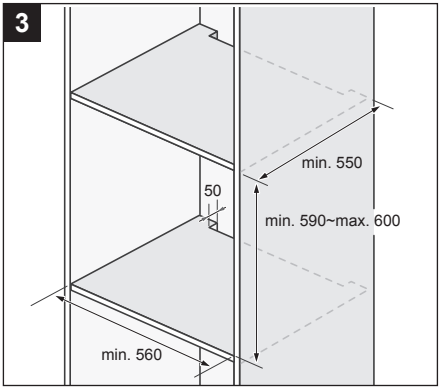
1



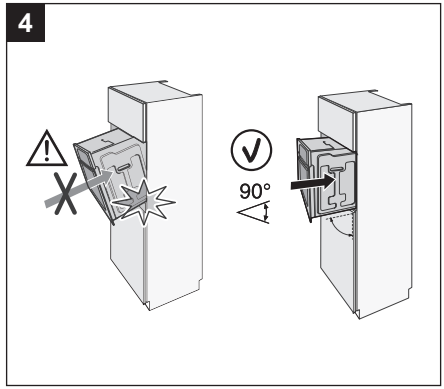
2



3

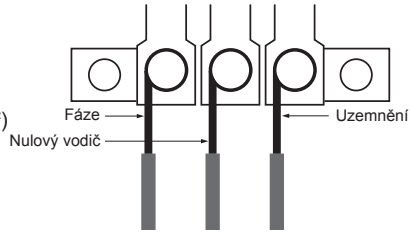


4



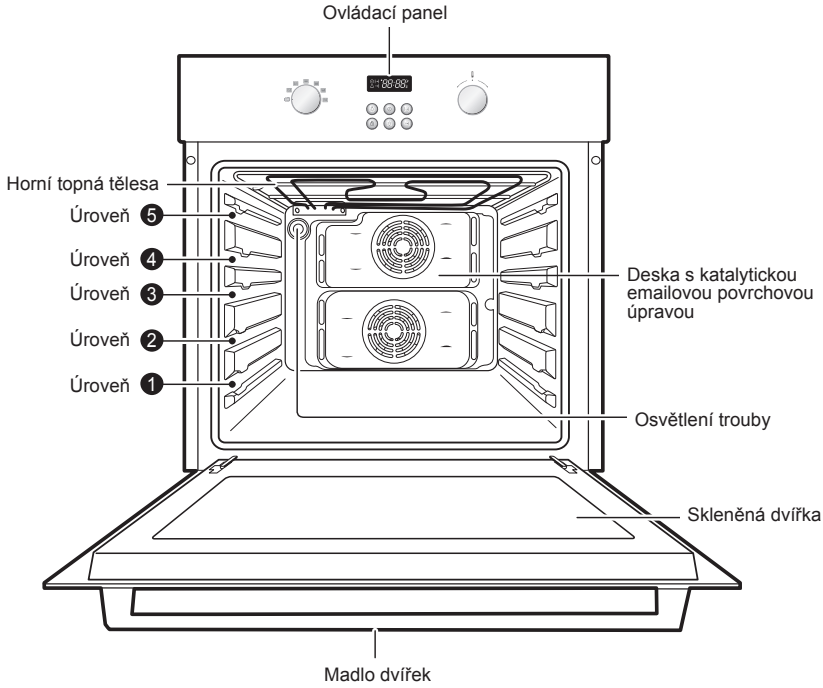
5

Připojení trouby ke zdroji energie
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,6 m, 2,5 mm²)



CZ

Trouba

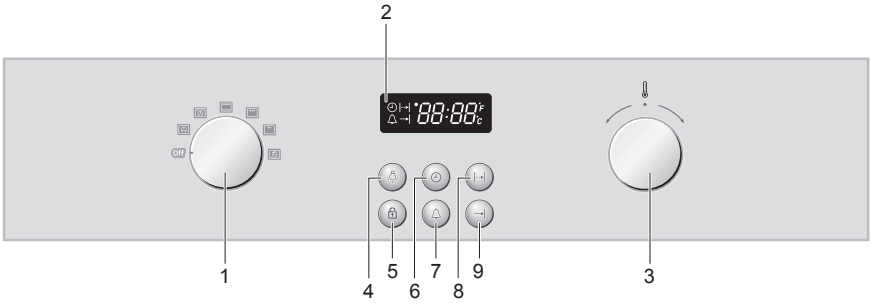


✉ Jednotlivé úrovně polic jsou očíslovány zdola nahoru.

Úrovně **4** a **5** jsou určeny zejména pro grilování.

Při stanovení správné úrovně vám pomohou informace uvedené v pokynech k pečení, které jsou součástí tohoto návodu.

Ovladače trouby



1. Volič funkcí

2. Displej

3. Ovladač času / teploty

4. Tlačítko osvětlení

5. Tlačítko dětského zámku

6. Tlačítko času

7. Tlačítko časovače

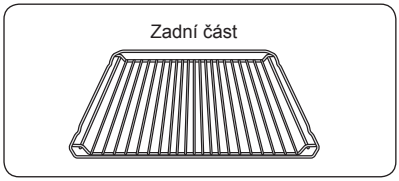
8. Tlačítko délky pečení

9. Tlačítko času ukončení

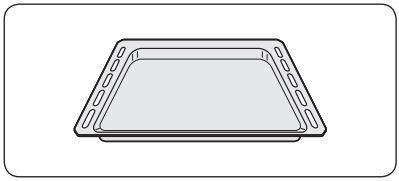
Části a funkce (pokračování)

Příslušenství

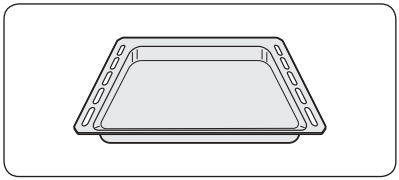
S troubou obdržíte následující příslušenství.



1 **Rošt**, na nádoby, koláčové formy, grilovací a pečicí plechy.

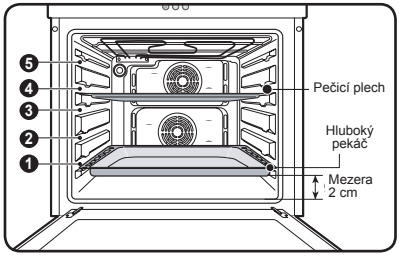


2 **Pečicí plech**, na koláče a sušenky.



3 **Hluboký pekáč**, na pečení nebo odkapávající šťávu a tuk z masa.

CZ



Rošt, plech i pekáč musíte vždy správně vložit do konzol po obou stranách trouby. Při vyjímání hotových pokrmů z trouby dávejte pozor na horké nádoby a povrch trouby.

Příklad: Úroveň 1: Hluboký pekáč
Úroveň 4: Pečicí plech

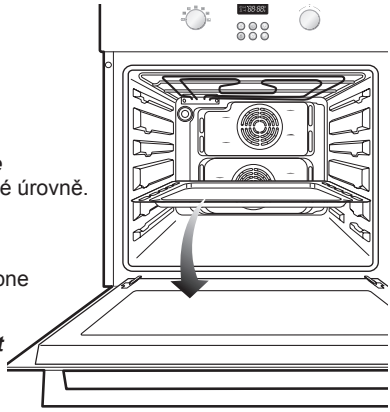
⊠ Při použití pekáče nebo plechu na odkapávající šťávu nebo tuk se ujistěte, že jste je zasunuli správně do bočních konzol. Pokud by tyto nádoby přišly do styku se dnem trouby, mohly by poškodit emailovou povrchovou úpravu trouby. Plechy a pekáče umístěné na úroveň 1 by měly být v min. výšce 2 cm nad dnem trouby.

Používání příslušenství

Grilovací rošt, pečicí plech a hluboký pekáč

Umístění grilovacího roštu
Rošt zasuňte do kterékoliv požadované úrovně.

Umístění pečicího plechu nebo hlubokého pekáče
Plech a nebo pekáč zasuňte do kterékoliv požadované úrovně.



Bezpečnostní vypnutí

- Pokud nezadáte délku pečení, trouba se sama vypne po níže uvedené době.

Čas vypnutí trouby při různých nastaveních teplot

Méně než 105 °C	16 hodin
Mezi 105 °C a 240 °C	8 hodin
Mezi 245 °C a 300 °C	4 hodin

- Elektrický obvod této trouby je vybavený termálním bezpečnostním systémem. Pokud se trouba zahřeje na neobvykle vysokou teplotu, systém na čas vypne zdroj energie topných těles.

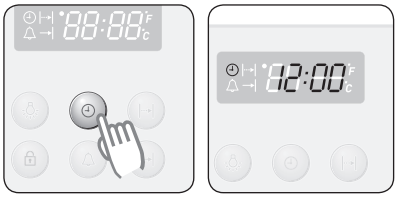
Chladicí ventilátor

Během vaření je zcela normální, že z přední části trouby vychází horký vzduch.

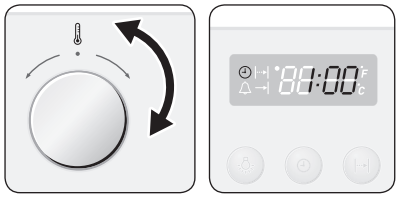
- Chladicí ventilátor pokračuje v chodu i po použití trouby. Vypne se, jakmile vnitřní teplota trouby klesne na 60 °C nebo po 25 minutách.

Nastavení času

Po prvním zapnutí trouby se krátce rozsvítí displej na ovládacím panelu trouby.
Po 3 sekundách začne na displeji blikat ikona času a 12:00. Troubu nelze uvést do provozu, dokud nenastavíte přesný čas.

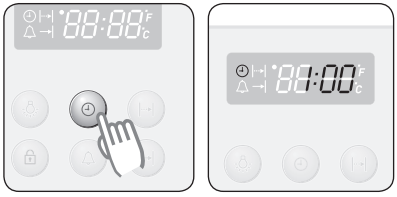


1 Troubu nelze uvést do provozu, dokud nenastavíte přesný čas. Po prvním zapnutí trouby bude na displeji blikat „ ⏲ “ a „12:00“. Stiskněte **tlačítko času**. Rozbliká se „ ⏲ “ a „12: “.

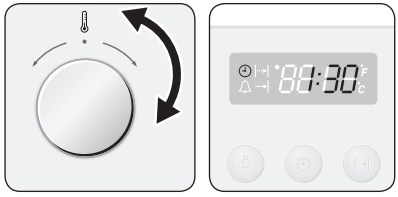


2 Otočením **ovladačem času / teploty** nastavíte hodiny.

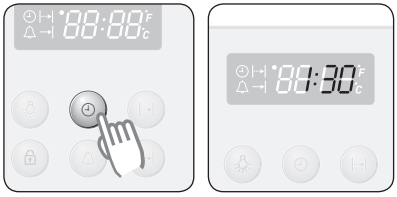
Příklad: Chcete nastavit 1:30



3 Stiskněte **tlačítko času**. Rozbliká se „ ⏲ “ a „:00“.



4 Otočením **ovladačem času / teploty** nastavíte minuty. Rozbliká se „ ⏲ “.



5 Nastavení času ukončete stisknutím **tlačítka času** nebo vyčkejte asi 10 sekund. „ ⏲ “ zmizí a „30“ přestane blikat. Nyní se na displeji zobrazí přesný čas. Zařízení nyní můžete začít používat.

CZ

Úvodní čištění

Před prvním použitím troubu vyčistěte.

☛ Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky a materiály. Tím byste mohli poškodit povrchovou úpravu trouby. Na trouby s emailovým povrchem používejte komerčně dostupné čisticí prostředky.

Čištění trouby

1. Otevřete dvířka. Rozsvítí se osvětlení trouby.
2. Vyčistěte všechny plechy, příslušenství a boční konzoly teplou vodou nebo mycím prostředkem a vytřete do sucha měkkou, čistou utěrkou.
3. Stejným způsobem vyčistěte i vnitřek trouby.
4. Předek trouby otřete vlhkou utěrkou.

Zkontrolujte, že je nastavený správný čas. Před použitím vyjměte příslušenství a nechte troubu běžet 1 hodinu na Horký vzduch 200 °C. Můžete zaznamenat charakteristický zápach; to je normální, ale během této fáze zajistěte, aby byla kuchyně dobře větraná.

CZ

Funkce trouby

Tato trouba má následující funkce

1. Obyčejný

Doporučená teplota: 200 °C
Funkce Obyčejný je ideální pro pečení a opékání pokrmů umístěných na roštu. Fungují jak horní, tak spodní topné těleso a udržují tak rovnoměrnou teplotu uvnitř trouby.

Před zahájením pečení byste měli troubu předehřát.
(Troubu můžete předehřát v aktuálním režimu, „Obyčejný“, nebo v režimu „pečení shora + Horký vzduch“.)

Pokrm	Úroveň police	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (min)
Mražené lasagne (500 - 1 000 g)	3	180 - 200	Grilovací rošt	40 - 50
Dorado s rybou (300 - 1 000 g) 3 - 4 plátky na každé straně KAPKA OLEJE	3/2	240	Grilovací rošt / Pečicí plech (na zachycení šťávy)	15 - 20
Rybí filé (500 - 1 000 g) 3 - 4 plátky na každé straně KAPKA OLEJE	3	200	Pečicí plech	13 - 20
Mražené karbanátky (mleté maso plněné šunkou, sýrem a houbami) (350 - 1 000 g) KAPKA OLEJE	3	200	Pečicí plech	25 - 35
Mražené karbanátky z mletého masa, mrkve, řepy nebo brambor (350 - 1 000 g) KAPKA OLEJE	3	200	Pečicí plech	20 - 30
Vepřové kotlety (500 - 1 000 g) KAPKA OLEJE, PŘIDEJTE SŮL A PEPŘ	3/2	200	Grilovací rošt / Pečicí plech (na zachycení šťávy)	40 - 50
Pečené brambory (rozkrojené napůl) (500 - 1 000 g)	3	180 - 200	Pečicí plech	30 - 45
Masová roláda s houbovou náplní Mražená (500 - 1 000 g) KAPKA OLEJE	3	180 - 200	Pečicí plech	40 - 50

CZ

2. Pečení shora + Horký vzduch

Doporučená teplota: 190 °C

Toto nastavení je určeno pro pečení koláčů v horní části a opékání sušenek ve spodní části trouby. Je vhodné také pro přípravu pizzy, quiche a tvarohových koláčů. V provozu je horní topné těleso a větrák zajišťuje konstantní cirkulaci horkého vzduchu.

Před zahájením pečení byste měli troubu předehřát.

(Troubu můžete předehřát v aktuálním režimu „pečení shora + Horký vzduch“.)

Pokrm	Úroveň police	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (min)
Vepřové od kosti (1 000 g) KAPKA OLEJE, PŘIDEJTE SŮL A PEPŘ	3/2	180 - 200	Grilovací rošt s pokrmem / Pečicí plech (na zachycení šťávy)	50 - 65
Vepřová plec v alobalu (1 000 - 1 500 g) Vhodnější je marinované maso	2 nebo 3	180 - 230	Pečicí plech	60 - 120
Celé kuře (700 - 1 500 g) KAPKA OLEJE, PŘIDEJTE SŮL A PEPŘ	2 nebo 3	190 - 200	Pečicí plech	40 - 55
Steaky nebo rybí steaky (400 - 800 g) KAPKA OLEJE, PŘIDEJTE SŮL A PEPŘ	3/2	180 - 200	Grilovací rošt / Pekáč (na zachycení šťávy)	15 - 35
Piškotový koláč (sušenky) (1 000 g)	2 nebo 3	180	Hluboký pekáč	20

3. Horký vzduch

Doporučená teplota: 170 °C

Tato funkce je určena k pečení pokrmů umístěných až na třech úrovních, dále je vhodná pro opékání. Opečení je dosaženo topným tělesem na zadní stěně a větrákem, který teplo distribuuje.

Před zahájením pečení byste měli troubu předehřát.

(Troubu můžete předehřát v aktuálním režimu, „Horký vzduch“, nebo v režimu „pečení shora + Horký vzduch“.)

Pokrm	Úroveň police	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (min)
Jehněčí (350 - 700 g) KAPKA OLEJE, PŘIDEJTE SŮL A PEPŘ	3/2	190 - 200	Grilovací rošt / Pečicí plech (na zachycení šťávy)	40 - 50
3 - 5 ks banánů s čokoládou, ořechy a hnědým cukrem v alobalu 3 - 4 ks posypané cukrem (kápněte na cukr vodu) zabalte do fólie. Proveďte malý zářez a do něj nasypte 10 - 15 g čokolády a 5 - 10 g ořechů.	3	220 - 240	Grilovací rošt	15 - 25
Pečená jablka 5 - 8 ks × 150 - 200 g Vykrojte jádřinec, posypte cukrem. Vložte do pekáče s vodou.	3	200 - 220	Grilovací rošt	15 - 25
Karbanátky z mletého masa (300 - 600 g) KAPKA OLEJE	3	195	Pečicí plech	18 - 25
Plněné masové rolky (z mletého masa) (500 - 1 000 g) KAPKA OLEJE	3	180 - 200	Pečicí plech	50 - 65

CZ

4. Velké grilování

Doporučená teplota: 240 °C

Funkce velkého grilování je určena pro grilování většího množství plochých potravin, např. steaků, řízků a ryb. Je vhodná také pro opékání. V tomto režimu funguje horní topné těleso a gril.

Před zahájením pečení byste měli troubu předehřát.

(Troubu můžete předehřát v aktuálním režimu, „velké grilování“, nebo v režimu „pečení shora + Horký vzduch“.)

Pokrm	Úroveň police	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (min)
Klobásy 5 - 10 ks	4/3	200	Grilovací rošt / Pečicí plech (na zachycení šťávy)	10 - 15
Párky 8 - 10 ks KAPKA OLEJE	4/3	200	Grilovací rošt / Pečicí plech (na zachycení šťávy)	10 - 12
Toasty 5 - 10 ks	4	240	Grilovací rošt	1. strana 02 – 03 Otočte 2. strana 02 – 03
Sýrové toasty 5 - 10 ks	3/2	200	Grilovací rošt / Pečicí plech (na zachycení sýru)	8 - 12
Mražené plněné palačinky (200 - 500 g) VLOŽIT DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím), KAPKA OLEJE	3	200	Pečicí plech	20 - 30

5. Malé grilování

Doporučená teplota: 240 °C

Toto nastavení je určeno pro grilování menšího množství potravin, např. steaků, řízků, ryb a toastů, umístěných uprostřed roštu. V chodu je pouze horní topné těleso.

Před zahájením pečení byste měli troubu předehřát.
(Troubu můžete předehřát v aktuálním režimu, „malé grilování“, nebo v režimu „pečení shora + Horký vzduch“.)

Pokrm	Úroveň police	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (min)
Mražený camembert na smažení (2× 75 g - 4× 75 g) VLOŽIT DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3	200	Grilovací rošt	10 - 12
Bagety (francouzský chléb) s rajčaty a mozzarelou (se šunkou, se salámem), mražené	3/2	200	Grilovací rošt / Pečicí plech (na zachycení sýru)	15 - 20
Rybí prsty (300 - 700 g) VLOŽIT DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím), KAPKA OLEJE	3/2	200	Grilovací rošt / Pečicí plech (na zachycení sýru)	15 - 25
Mražený rybí karbanátek (300 - 600 g) VLOŽIT DO STUDENÉ TROUBY KAPKA OLEJE	3	180 - 200	Pečicí plech	20 - 35
Mražená pizza (300 - 500 g) VLOŽIT DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3/2	180 - 200	Grilovací rošt s pokrmem / Pečicí plech (na zachycení sýru)	23 - 30

CZ

6. Pečení zdola + Horký vzduch

Doporučená teplota: 190 °C

Režim pečení zdola + Horký vzduch je určen pro recepty na pokrmy s vlhčím vrškem a propečenou spodní částí, např. pizzu, quiches, ovocné a tvarohové koláče.

Před zahájením pečení byste měli troubu předehřát.
(Troubu můžete předehřát v aktuálním režimu, „pečení zdola + horkovzdušné pečení“, nebo v režimu „pečení shora + Horký vzduch“.)

Pokrm	Úroveň police	Teplota (°C)	Příslušenství	Čas (min)
Mražené kynuté koláče s jablkovou náplní (350 - 700 g)	3	180 - 200	Grilovací rošt	15 - 20
Mražené koláčky z odpalovaného těsta s náplní (300 - 600 g) POTŘÍT VAJEČNÝM ŽLOUTKEM, VLOŽIT DO STUDENÉ TROUBY (před předehřátím)	3	180 - 200	Pečicí plech	25
Masové kuličky v omáčce (250 - 500 g) POUŽÍT opékací pánev	3	180 - 200	Pánev na roštu	25 - 35
Pečivo z odpalovaného těsta (500 - 1 000 g) POTŘÍT VAJEČNÝM ŽLOUTKEM	3	180	Pečicí plech	15 - 23
Cannelloni v omáčce (250 - 500 g) POUŽÍT PÁNEV	3	180	Pánev na roštu	22 - 30
Plněné pečivo z kynutého těsta (600 - 1 000 g) POTŘÍT VAJEČNÝM ŽLOUTKEM	3	180 - 200	Pečicí plech	20 - 30

Test nádob

Podle normy EN 60350

1. Peèení

Doporučení pro pečení se vztahují k předehřáté troubě.

Pokrm	Nádoba + pozn.	Úroveň	Režim	Teplota (ºC)	Čas (min.)
Malé koláče	Pečicí plech	2	Obyčejný	170-190	15-25
	Hluboký pekáč + pečicí plech	1+4	Horký vzduch	150-170	20-30
Piškotový koláč bez tuku	Pečicí forma na roštu (s černou povrch. úpravou, Ø 26 cm)	1	Obyčejný	160-180	25-35
Jablečný koláč	Rošt + pekáč + 2 koláčové formy (s černou povrch. úpravou, Ø 20 cm)	1+3	Horký vzduch	170-190	80-100
	Rošt + 2 koláčové formy (s černou povrch. úpravou, Ø 20 cm)	1 Umístěné diagonálně	Obyčejný	180-200	75-90

2. Grilování

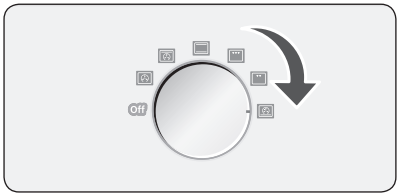
Prázdnou troubu předehřívejte po dobu 5 minut v režimu velký gril.

Tuto funkci použijte při maximální teplotě 300 ºC.

Pokrm	Nádoba + pozn.	Úroveň	Režim	Teplota (ºC)	Čas (min.)
Toasty z bílého chleba	Rošt	5	Velký gril	300	1. str. 1-2 2. str. 1-1 ½
Hovězí karbanátky	Rošt / pekáč (na zachycení kapající šťávy)	4 / 3	Velký gril	300	1. str. 7-10 2. str. 5-8

CZ

Nastavení režimu pečení

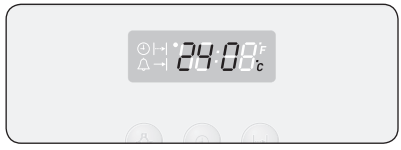


1 Otočením **voliče funkcí** zvolte požadovanou funkci trouby.

Horký vzduch

Pečení shora + Horký vzduch

Obyčejný



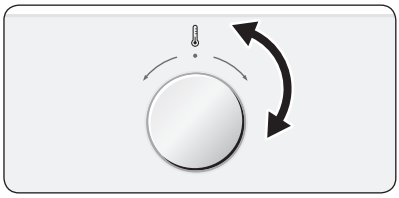
Velké grilování

Malé grilování

Pečení zdola + Horký vzduch

Použití trouby (pokračování)

Nastavení teploty trouby

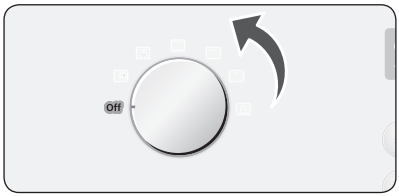


1 Otočením **ovladače času / teploty** nastavíte teplotu v intervalech 5 °C.

40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (velké a malé grilování)

✉ Teplotu můžete upravovat i během pečení.

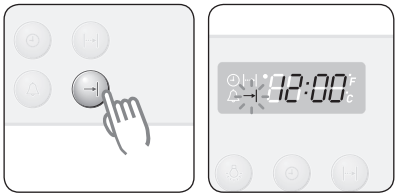
Vypnutí trouby



Troubu vypnete otočením **voliče funkcí** do polohy „**Off**“ (vyp).

Čas ukončení pečení

Během pečení můžete nastavit požadovaný čas ukončení.



1 Stiskněte **tlačítko času ukončení**.
Příklad: Aktuální čas je 12:00

2 Otočením **ovladače času / teploty** nastavíte požadovaný čas ukončení pečení.

3 Stiskněte **tlačítko času ukončení**.
Pokud do 5 sekund nestisknete **tlačítko času ukončení**, bude trouba automaticky počítat se zvoleným časem ukončení pečení.

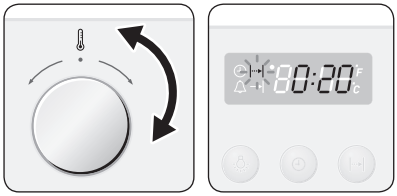
✉ Během pečení můžete upravit nastavený čas ukončení pečení pomocí **ovladače času / teploty**.

CZ

Délka pečení

Během pečení můžete nastavit požadovanou délku pečení.

1 Stiskněte **tlačítko délky pečení**.



2 Otočením **ovladače času / teploty** nastavíte požadovanou délku pečení.

3 Stiskněte **tlačítko délky pečení**. Pokud do 5 sekund nestisknete **tlačítko délky pečení**, bude trouba počítat se zvolenou délkou pečení.

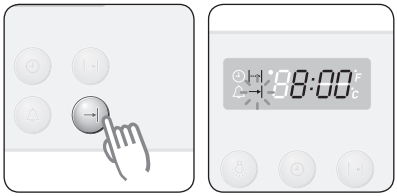
✉ Během pečení můžete upravit nastavenou délku pečení pomocí **ovladače času / teploty**.

CZ

Odložené zapnutí pečení

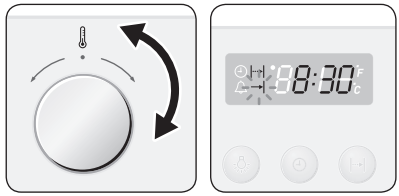
Případ č. 1 - Nejdříve zadáte délku pečení

Pokud zadáte čas ukončení až po zadání délky pečení, čas ukončení a délka pečení se spočítají a v případě potřeby trouba nastaví čas zapnutí pečení.



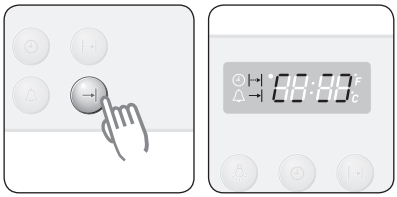
1 Stiskněte **tlačítko času ukončení**.

Příklad: Aktuální čas je 3:00 a požadovaná délka pečení je 5 hodin.



2 Otočením **ovladače času / teploty** nastavíte čas ukončení pečení.

Příklad: Chcete péct po dobu 5 hodin a pečení ukončit v 8:30.



3 Stiskněte **tlačítko času ukončení**. Až do odloženého spuštění pečení bude zobrazen symbol „připraveno“.

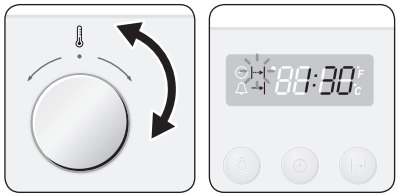
CZ

Případ č. 2 - Nejdříve zadáte čas ukončení pečení

Pokud zadáte délku pečení až po zadání času ukončení, čas ukončení a délka pečení se spočítají a v případě potřeby trouba nastaví čas zapnutí pečení.

1 Stiskněte **tlačítko délky pečení**.

Příklad: Aktuální čas je 3:00 a požadovaný čas ukončení pečení je 5:00 hodin.



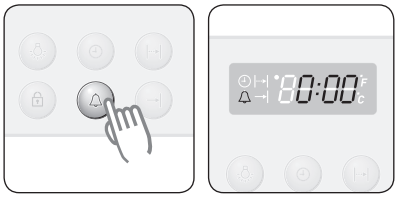
2 Otočením **ovladače času / teploty** nastavíte délku pečení.

Příklad: Chcete péct po dobu 1 hodiny a 30 minut a pečení ukončit v 5:00.

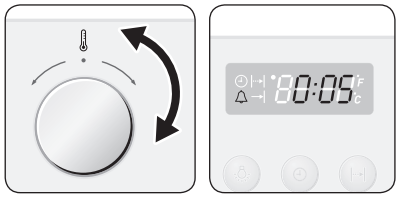
3 Stiskněte **tlačítko délky pečení**. Až do odloženého spuštění pečení bude zobrazen symbol „připraveno“.

CZ

Časovač

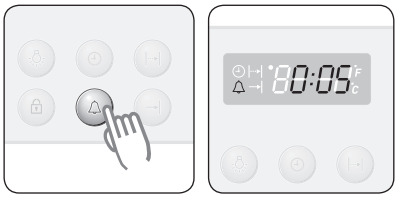


1 Stiskněte jednou **tlačítko časovače**. Bliká „ 🔔 “.



2 Otočením **ovladače času / teploty** nastavíte požadovaný čas.

Příklad: 5 minut

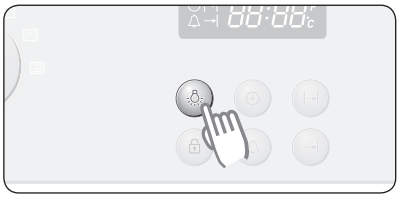


3 Časovač spusťte stisknutím **tlačítka časovače**. Po vypršení nastaveného času se ozve akustický signál.

✉ Časovač zrušíte stisknutím a podržením **tlačítka časovače** po dobu 2 sekund.

Použití trouby (pokračování)

Rozsvícení / zhasnutí osvětlení trouby

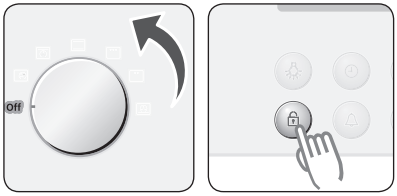


1 Stiskněte **tlačítko osvětlení**.

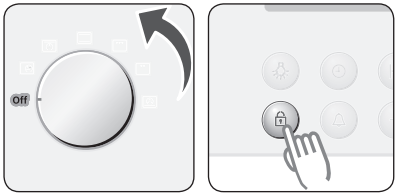
Jednou	Nesvítí
Podruhé	Svítí

Dětský zámek

Funkci dětského zámku můžete použít v pohotovostním režimu.



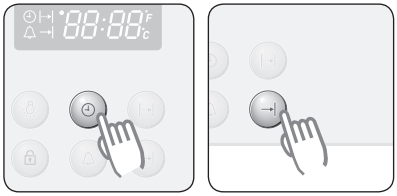
1 Otočte **volič funkcí** do polohy „Off“ (vyp). Stiskněte **tlačítko dětského zámku** a podržte ho 3 sekundy. Na displeji se zobrazí „L“.



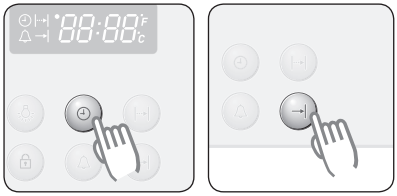
2 Otočte **volič funkcí** do polohy „Off“ (vyp). Dětský zámek deaktivujte stisknutím **tlačítka dětského zámku** a jeho podržením 3 sekundy.

⊠ Pokud je dětský zámek aktivovaný, nereagují tlačítka a ovladače trouby, kromě funkce deaktivace zámku.

Vypnutí akustických signálů



1 Pokud chcete vypnout akustické signály trouby, stiskněte zároveň **tlačítko času** a **tlačítko času ukončení** a podržte je 3 sekundy.



2 Pokud chcete akustické signály trouby opět zapnout, znovu stiskněte zároveň **tlačítko času** a **tlačítko času ukončení** a podržte je 3 sekundy.

Čištění a péče

CZ

Vnější část trouby

- K čištění jak vnitřku, tak vnější části trouby používejte utěrku a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Osušte kuchyňskou papírovou utěrkou nebo suchým ručníkem.
- Nepoužívejte drátěnky, žíravené nebo abrazivní výrobky.

Čelní části trouby z nerezové oceli

- Nepoužívejte drátěnky, houbičky nebo jiná brusiva. Mohou poškodit povrchovou úpravu trouby.

Čelní části trouby z hliníku

- Jemně otřete měkkou utěrkou nebo utěrkou z mikrovlákna a jemným čisticím prostředkem na okna.

VAROVÁNÍ

Před čištěním se ujistěte, že je trouba studená.

Vnitřek trouby

- Dveřní těsnění nečistěte rukou.
- Nepoužívejte drátěnky, houbičky nebo jiná brusiva.
- Aby nedošlo k poškození emailového povrchu trouby, používejte komerčně dostupné čističe na trouby.
- Nanesené nečistoty odstraníte pomocí speciálních čističů na trouby.

Příslušenství

Veškeré nádobí a příslušenství po použití ihned umyjte a osušte kuchyňskou papírovou utěrkou.
Čištění si usnadníte, pokud je na 30 minut ponoříte do teplé mýdlové vody.

Čištění a péče (pokračování)

CZ

Katalytický emailový povrch

Odnímatelný kryt má na povrchu šedou katalytickou emailovou vrstvu, která se zanáší olejem a tukem distribuovaným cirkulujícím vzduchem během Horký vzduch. Tyto zbytky se spálí při teplotě trouby 200 °C a vyšší, např. během pečení nebo opékání. Vyšší teploty zajistí rychlejší spálení.

Troubu i příslušenství byste měli čistit po každém použití. V opačném případě by další pečení a opékání způsobilo spečení zbytků a jejich následné odstranění by pak bylo složitější a v extrémních případech dokonce nemožné.

Ruční čištění

Před čištěním se ujistěte, že je trouba studená.

- Katalytický emailový povrch vnitřku byste měli čistit pomocí roztoku horké vody a mycího prostředku aplikovaného měkkým nylonovým kartáčkem.

Nepoužívejte brusné čisticí prostředky, tvrdé kartáče, houbičky nebo hadříky, drátěnky, nože nebo jiné brusné materiály. Na katalytický email nepoužívejte žádné spreje určené pro čištění trub, protože chemické látky obsažené v těchto čisticích prostředcích by katalytický emailový povrch poškodily a učinily ho tak neúčinným.
V případě použití čisticích sprejů na trouby na vnitřek vaší trouby musíte nejdříve vyjmout katalytický kryt z trouby.

Čištění vysokými teplotami

Před čištěním katalytického krytu pomocí vysoké teploty se ujistěte, že celý vnitřek trouby byl vyčištěn podle pokynů uvedených výše. V opačném případě by vysoké teploty mohly způsobit připečení zbytků na povrch vnitřku trouby a ty by pak nešly odstranit.

Pokud je trouba i po ručním čištění stále znečištěná, rozehřejte ji na vysokou teplotu, čímž pomůžete toto silné znečištění způsobené olejem a tukem odstranit.

Ale zbytky koření, sirupu a podobných substancí nelze tímto způsobem odstranit. Ty byste měli odstranit ručně pomocí jemného roztoku horké vody a mycího prostředku aplikovaného měkkým kartáčkem.

- Z trouby vyjměte veškeré příslušenství.
- Troubu nastavte na Obyčejný.
- Teplotu nastavte na 250 °C.
- Troubu nechte v chodu asi 1 hodinu. Časový interval závisí na stupni znečištění.

Nastavení času ukončení tohoto procesu je dobrý nápad, nezapomenete tak troubu vypnout.

Jakékoliv zbývající znečištění postupně zmizí s každým následujícím použitím trouby při vysokých teplotách.

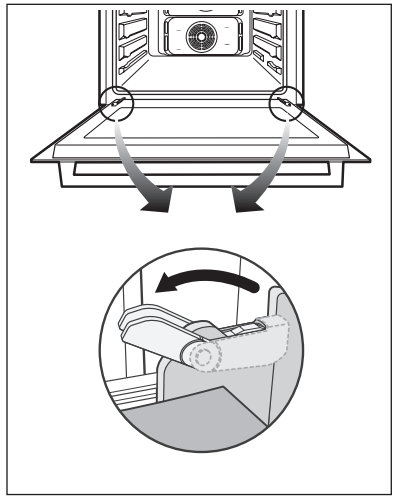
CZ

Čištění dvířek trouby

Při běžném použití by dvířka trouby neměla být odstraněna, ale v případě potřeby, např. za účelem čištění, postupujte podle následujících pokynů. Dvířka trouby jsou těžká.

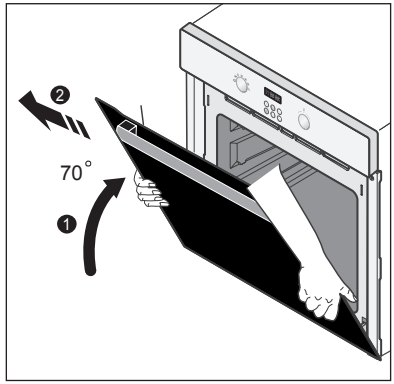
Sejmutí dvířek

1. Uvolněte klipy na obou závěsech dvířek.



2. Uchopte dvířka trouby oběma rukama uprostřed z obou stran.

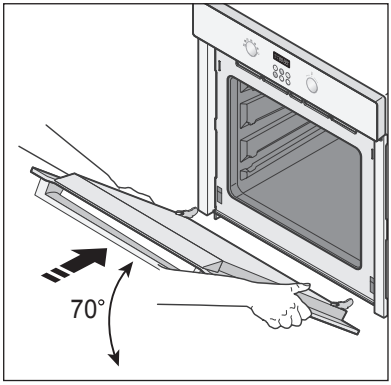
3. Otočte dvířka asi o 70°, až budete moci závěsy zcela vytáhnout z otvorů závěsů.



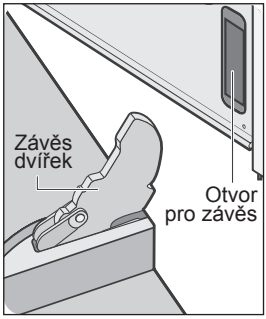
CZ

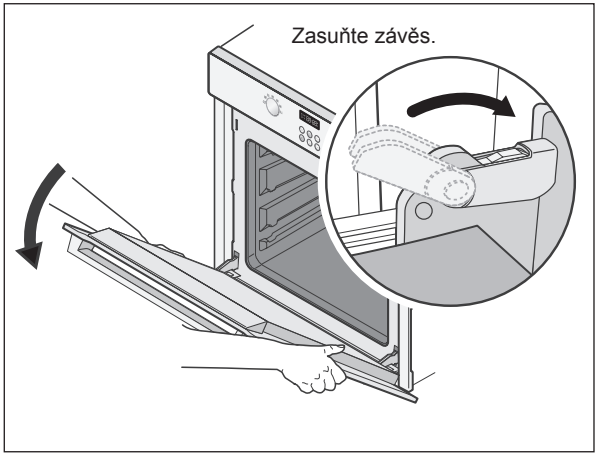
Instalace dvířek

1. Nechte klipy otevřené a závěsy dvířek vyrovnejte s otvory závěsů.



2. Otočte dvířka směrem do horizontální polohy a zajistěte klipy.





CZ

Sklo dvířek trouby

Dvířka trouby jsou vybavena třívrstvým sklem, s jednotlivými vrstvami umístěnými proti sobě. Vnitřní a střední vrstvu můžete vyjmout za účelem čištění.

VAROVÁNÍ

- Kdykoliv jsou dvířka demontovaná, nechte klipy otevřené.
- K čištění dvířek nepoužívejte hrubé brusné čisticí prostředky nebo kovové škrabky; mohly by poškrábat povrch a sklo by se tak mohlo rozbít.
- Pokud dvířka instalujete zpět bez některé z jejich částí (skla nebo jiné součásti), může dojít k poranění.

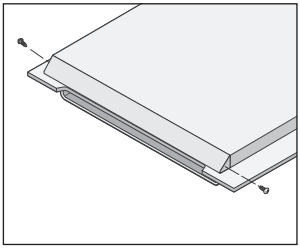
Pozor

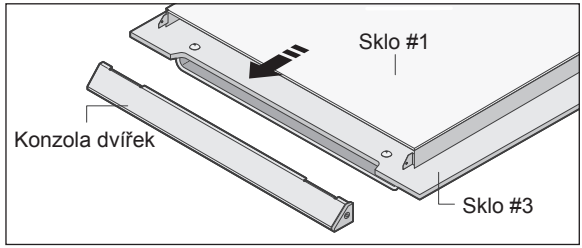
Pokud použijete nadměrnou sílu, zejména na okrajích přední vrstvy, může sklo prasknout.

Demontáž dvířek

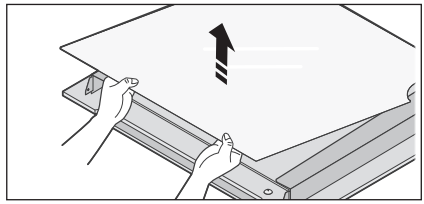
1. Vyšroubujte šroub na pravé i levé straně dvířek.

2. Sejměte dvě podpěry a konzolu dvířek a vyšroubujte také dva šroubky přidržující madlo dvířek.

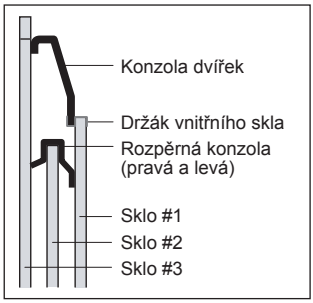


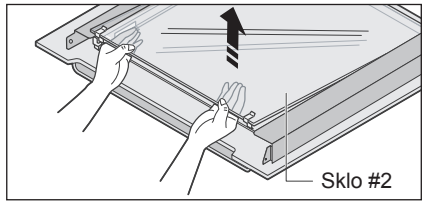


3. Z dvířek sejměte vnitřní vrstvu, sklo #1.



4. Zdvihněte sklo #2 a sejměte z horní části skla dvě konzoly.

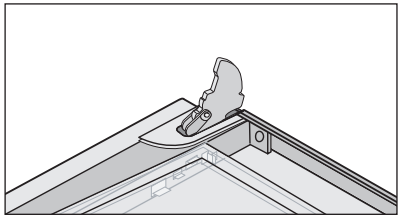




⊠ Vyčistěte všechny vrstvy teplou vodou nebo mycím prostředkem a vytřete do sucha měkkou, čistou utěrkou.

Montáž dvířek

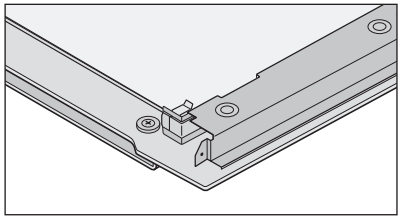
1. Sklo i vnitřní části vyčistěte teplou mýdlovou vodou.



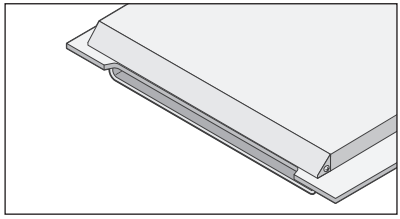
⊠ Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo drátěnky na nádobí. Použijte houbičku s tekutým čisticím prostředkem nebo teplou mýdlovou vodou.

2. Na horní část skla #2 připevněte dvě konzoly a položte sklo #2 na jeho původní místo.

3. Umístěte sklo #1, dveřní konzoly a podpěru dvířek.



4. Z každé strany dvířek zašroubujte jeden šroub.



CZ

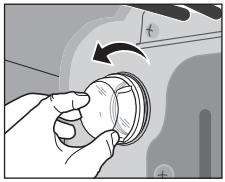
Výměna žárovky

☛ **Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**
Před výměnou žárovky osvětlení trouby proveďte následující opatření:

- Troubu vypněte;
- Troubu odpojte od zdroje energie;
- Zabezpečte žárovku i skleněný kryt položením utěrky na dno trouby.

✉ Náhradní žárovku můžete zakoupit v servisním centru SAMSUNG.

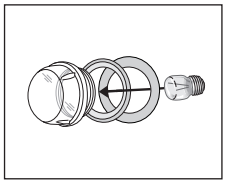
Výměna žárovky osvětlení trouby a vyčištění krytu osvětlení



1. Sejměte kryt jeho otočením proti směru hodinových ručiček.

2. Sejměte kovový kroužek a podložku a kryt žárovky vyčistěte.

3. V případě potřeby vyměňte žárovku za novou typu 25 W, 230 V, odolnou proti 300 °C.



4. Nasaďte kovový kroužek a podložku na kryt žárovky.

5. Nasaďte zpět kryt žárovky.

Často kladené otázky a odstraňování problémů

Co dělat, když se trouba nerozehřívá?

Zkontrolujte, zda problém neodstraní jedno z následujících řešení:

- Trouba asi není zapnutá. Zapněte troubu.
- Asi není nastavený čas. Nastavte přesný čas (viz kapitola „Nastavení času“).
- Zkontrolujte, zda jste provedli všechna požadovaná nastavení.
- Možná vyhořela pojistka nebo vypadl jistič. Vyměňte pojistku nebo nahoďte jistič. Pokud se tak stane opakovaně, zavolejte autorizovaného elektrikáře.

Co dělat, když se trouba nerozehřeje, přestože funguje a je nastavená teplota?

Toto mohou být problémy s vnitřními elektrickými spoji. Zavolejte místní servis.

Co dělat, když se zobrazí chybový kód a trouba se nerozehřeje?

Jde o poruchu spoje vnitřního elektrického obvodu. Zavolejte místní servis.

Co dělat, když bliká zobrazení času?

Došlo k výpadku elektrického proudu. Nastavte přesný čas (viz kapitola „Nastavení času“).

Co dělat, když nesvítí osvětlení trouby?

Osvětlení trouby je porouchané. Vyměňte žárovku osvětlení (viz kapitola „Výměna žárovky“).

Co dělat, když běží ventilátor trouby, aniž by byl nastavený?

Po použití ventilátor ještě chvíli běží, dokud trouba nevychladne. Pokud ventilátor běží i po vychladnutí trouby, zavolejte místní servis.

CZ

Chybové a bezpečnostní kódy

Chybové a bezpečnostní kódy	Obecné funkce	Řešení
	CHYBA TEPLOTNÍHO ČIDLA	**Zavolejte místní servis SAMSUNG.**
	BEZPEČNOSTNÍ VYPNUTÍ Trouba pokračuje v chodu na nastavenou teplotu o něco déle.	**Troubu vypněte a vyjměte pokrm. Před opakovaným použitím nechte troubu vychladnout.**
	Chyba trouby může mít za následek neefektivní výkon a ovlivnění bezpečnosti. Troubu okamžitě přestaňte používat.	**Zavolejte místní servis SAMSUNG.**

Technické údaje

CZ

Společnost SAMSUNG se snaží neustále zdokonalovat své výrobky. Proto se mohou jak technické údaje, tak uživatelské pokyny změnit bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor prohlašujeme, že trouby Samsung BF64CBB/BF64CBST odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

BF64CBB, BF64CBST

Napájecí napětí	230 V ~ 50 Hz
Objem (použitelná kapacita)	65 **l**
Výkon	MAX 3 400 W
Hmotnost Čistá Přepravní	 asi 40 kg asi 44 kg
Rozměry (Š × V × H) Vnější Vnitřní	 596 × 595 × 545 mm 361 × 446 × 405 mm
Hluènost	40 dBA

Czech Republic

Správná likvidace tohoto produktu (Zničení elektrického a elektronického zařízení)

Tato značka zobrazená na produktu nebo v dokumentaci znamená, že by neměl být používán s jinými domácími zařízeními po skončení svého funkčního období. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo zranění člověka díky nekontrolovanému zničení, oddělte je prosíme od dalších typů odpadů a recyklujte je zodpovědně k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů.

Členové domácnosti by měli kontaktovat jak prodejce, u něhož produkt zakoupili, tak místní vládní kancelář, ohledně podrobností, kde a jak můžete tento výrobek bezpečně vzhledem k životnímu prostředí recyklovat.

Obchodníci by měli kontaktovat své dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky koupě. Tento výrobek by se neměl míchat s jinými komerčními produkty, určenými k likvidaci.

ELECTRONICS

Pokud máte jakékoliv další dotazy ohledně produktů Samsung, kontaktujte, prosím, zákaznické centrum Samsung.

Tel : 844 000 844
www.samsung.com/cz

Distributor pro Českou republiku:
Samsung Zrt., česka organizační složka Vyskočilova 4, 14000 Praha 4

Kód č. DG68-00006K-01